

授業概要（シラバス）

科目基本情報							専門学校日本ホテルスクール	
年 度	2025年度	年 次 / コ ー ス	昼間部2年	ホテル・英語専攻・ホテルSNSコミュニケーション科		科 目 区 分	ゼミ科目	
科 目 番 号	MS620	分 類	演習科目	授 業 科 目 名	JHS卒業ゼミ	英語科目名	JHS Graduation Seminar	
開 講 学 期	後期科目	単 位 数	1単位	年間授業時間数	29時間	授 業 コ マ 数	24コマ	
授 業 の 方 法	演習科目	担 当 教 員 名	上野 真志		実務経験あり	備考		
経 歴	・アークヒルズクラブ 料飲部フレンチレストランホールサービス / ・ハワイアンバー&レストラン パーテンドーチーフ&ホールサービスキャプテンとして2年半従事 / ・高級スパ&リゾートホテル Hotel de Repos F&Bマネージャとして3年従事 / ・株式会社HRM 人材開発部教育マネージャーとして7年従事							

■授業・科目情報			
学 習 目 標	アイデアを発表するために、オペレーション&プロジェクトそれぞれのマネジメントを体現する。プレゼンテーションの準備・発表の実践		
教 科 書 参 考 書	適宜、必要な情報を提供する		
授 業 計 画	回数	タイトル	内容
	1	ガイダンス	オリエンテーション 課題・テーマ説明
	2	演習・施設とブランド	グループワーク ブランディング ホテルの方向性を考える
	3	地域特色と施設	飲食施設（ホテル）と地域の関係
	4	計数管理	利益率を確保する
	5	地域特色と店舗の性格	店舗の特徴とエリア特性
	6	ターゲティング	ターゲットとポジショニングを確認しよう。他店と差別化を意識する
	7	ポジショニングとデザイン	施設のデザインと考える
	8	内容確認	プレゼンテーション練習・リハーサル
	9	運営ポイントを確認する	運営面（資源をどのように生かすか）
	10	レストラン商品構成と収益	レストランの収益とメニュー構成を考える
	11	プレゼン準備	プレゼン素材の準備と確認
	12	発表と振り返り・評価	プレゼンテーション 発表
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		
	18		
	19		
	20		
	21		
	22		
	23		
	24		
	25		
	26		
授 業 の 進 め 方	グループを通し、様々な意見を出し合って、オリジナルの解決策を模索。基本的には各グループの進行具合はメンバーに委ねる。学生の積極性を引き出せるように条件はなるべく明確化にし、自由発想から経営や管理することをキーにサポートする。		
成 績 評 価 方 法	出席状況に応じて評定を決定する。参加率、貢献度、プレゼン内容を考慮する。またグループ内の学生による評価も取り入れる。ゼミ期間中、出欠確認を行い、出席状況およびゼミ参加の姿勢、成果物に応じて次の評価基準で評定を決定する。		
関 連 科 目	ホテル総論・ホテルマーケティング・ホテル会計・ホテル労務管理・宿泊業務論・フロントシステム他		
学 生 へ の メ ャ ッ セ ー ジ	2年課程の最終ステージとして、広い視野を持ち調べる、まとめる、共同作業を通して自身の作業がグループ全体としてのパフォーマンスに影響することを実感してもらいたい。プレゼンを行う事で伝える事の成功体験を味わってほしい。		